

“Le vin est une MAGIE,
 son élaboration une science,
 notre relation est SENTIMENTALE,
 sa structure est une ABSTRACTION,
 son effet un VERTIGE,
 sa connaissance une CULTURE,
 sa robe est VIRTUELLE.
 On ne peut utiliser que le LANGAGE
 DE L'IMMATÉRIEL, du mental pour
 conter le vin.”

PHILIPPE STARCK

2021

Primeurs

2021 en primeurs

Cette année-là... fut d'une folle intensité ! Une année d'équilibristes, une nature qui se joue des vigneron. Solides dans leur vision des lieux, présents à chaque instant, sans répit, alors ils jouent, frissonnent, imaginent et assurent à la vigne un engagement de tous les instants. Passionnés. Sûrs que cette ardeur et ces choix se ressentiront dans les vins !

Les vendanges démarrent et les raisins montrent toute la richesse d'une maturation aboutie, atteinte en conditions froides, lente. Les cabernets excellent dans leur premier rôle ; du caractère, du jus, des tanins longilignes.

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION

Là, le clos des Carmes et son micro-climat sont une chance dont nous nous saisissons. Vendanges inédites par tris successifs à la vigne, puis au chai, en négatif, en positif. Le cabernet franc offre à l'ensemble une entrée en matière et une palette aromatique large, qui prend ensuite la forme d'une vague, masse juteuse, déferlante. Déjà, à ce stade des élevages : paprika fumé, encens, violette, pinède... Et une note un peu plus inédite aux Carmes, de mûre fraîche.

Micro-climat du clos

Intensité

Acidulé

Calcaire

Paprika, encens, violette

Dates de récolte : 23 sept. au 1er oct. 2021

Grappes entières : 45%

Assemblage : 40% Cabernet Franc,

35% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

Équilibres : TAV 13,5% - pH 3,60

Élevages (en cours) : 70% barriques neuves,

20% foudres neufs de 18hl, 10% amphore

2021, en arrière plan, nous travaillons à décrypter ce qui fait la signature des vins des Carmes. Notre chance, notre énergie collective, les héritages. Les formules sans cesse réinventées pour que, dans le détail, apparaisse plus nette notre définition des vins. Décomposition de chaque geste. Dévoiler les essentiels des Carmes. La forme du vin. Le goût des lieux. Avec une immense joie, cette démarche nous fait contacter nos fondamentaux, nos intuitions de vigneron. Assumons, par tous les modes d'expression que nous trouverons, cette quête de justesse et d'éclat !

Extraits des commentaires de dégustation avec Guillaume Pouthier, Guillaume Deschepper, Alice Leuret, François Josselin. Échantillons primeurs Mars 2022.



> Playlist
 du millésime :
 récits et créations
 sonores